

Brownies aux 3 fruits secs.



Température : 180°C

Taux d'humidité : 80%

Cuisson : 25 min

Ingrédients pour 6 personnes :

200 g de chocolat noir dessert

200 g de beurre

150 g de sucre

100 g de farine

4 œufs

Sucre glace

50 g d'amandes en poudre

50 g de noix concassées

50 g de noisettes

1 cuillère à café de vanille en poudre

Préchauffez le four à 180°C, 80% d'humidité.

- Faire fondre le beurre et le chocolat coupé en morceaux dans une casserole. Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez à ce mélange le beurre et le chocolat fondus, puis les amandes et les noisettes réduites en poudre, les noix concassées, la farine et enfin la vanille en poudre.
- Mélangez bien et versez la pâte dans un moule beurré.
- Faites cuire 25 min et laissez refroidir avant de démouler.
- Saupoudrez de sucre glace avant de servir.